Situation problème n°1

Domaine	Préparation de produits culinaires
Compétences	C 31 Réalisation de préparations alimentaires Sous compétences visées C315 Réaliser des préparations alimentaires simples Conduite de techniques de cuisson au four C421 Assurer son travail au sein d'une équipe
Objectifs	
Situation problème	Situation problème Le gratin de courge est brûlé. Que s'est il passé ?
Hypothèses	1. « T'es nul ton plat est raté ! » 2. « Ce n'est pas moi qui est touché le feu ! » 3. « La température était trop forte » 4. « Le temps de cuisson trop long » 5. « Quelqu'un a au four touché » 6. « Ce n'est pas mon travail c'est pas moi ! « 7. « Le temps de cuisson n'était pas inscrit sur la fiche de travail » 8. « Tu n'es pas resté à ton poste de travail. Tu es allé parler avec Raymonde » 9. « Mais pourtant j'ai bien travaillé » 10. « J'ai oublié ! » 11. « Il n'a pas surveillé »
Ressources	Respect du temps De la température de cuisson (hypothèses 3 4 7 10 11) Mode opératoire mise en fonction du four Utilisation rationnelle du four température / Type de cuisson (hypothèses 1 2 7 8) Planning de travail Relecture de la fiche de fabrication
Consignes de travail	

Commentaires

1. « Ce n'est pas moi qui est touché le feu ! » « Il n'a pas surveillé » J'ai oublié ! » Ce n'est pas mon travail c'est pas moi ! « on peut en effet imaginer que les élèves vont émettre ce genre d'hypothèses. Elles ne sont donc pas à négliger et dans les documents ressources, en + du planning de travail, peut être prévoir aussi des documents + généralistes sur :

- L'organisation du travail en cuisine
- Le respect des consignes
- Qui fait quoi
- La sécurité

T'es nul ton plat est raté ! » document davantage sur les qualités organoleptiques d'une préparation

DOCUMENT DE TRAVAIL

Situation problème n°2

Domaine	Préparation de produits culinaires
Compétences	- repérer les informations sur les emballages alimentaires - déchiffrer les informations utiles - entreposer les denrées dans l'endroit approprié
Objectifs	L'élève sera capable d'entreposer les denrées en respectant les températures de conservation et les aires de stockage
Situation problème	« Ce matin vous venez de réceptionner un chariot avec des denrées pour réaliser un repas servi à midi. Liste des denrées : 2 l de lait - 2 kg de farine - 3 plaquettes de beurre - 1 boite d'œufs - 1 kg de sucre semoule - 4 salades vertes - 2 boites de thon - 1l d'huile d'olive - 1 sachet de champignons de Paris surgelés - 5kg de veau pour blanquette sous vide - 1 sachet d'oignons grelots surgelés - 5 carottes - 1 l de crème fraîche - 1kg de sucre glace - 2kg de riz - 1bac de glace vanille - 1 flacon de nappage chocolat - 1 paquet de café - 1kg de sucre morceaux . Où allez-vous les ranger ?? »
Hypothèses	Produits UHT non ouverts au réfrigérateur Produits surgelés au réfrigérateur Viande au congélateur Salades et carottes en attente sur une table Thon en boite au réfrigérateur Glace au congélateur Produits épicerie à t°ambiante Œufs au réfrigérateur Œufs dans le placard Beurre dans le réfrigérateur Tout sur une table en attente du démarrage des préparations Produits frais dans le réfrigérateur
Ressources	Emballages vides des diverses denrées proposées Photocopie du rangement dans un réfrigérateur Document sur la chaîne du froid Accès à internet pour rechercher les T°de conserva tion des aliments
Consignes de travail	

Commentaires

En général, la situation problème doit présenter un véritable obstacle à franchir, donc il me semble qu'il n'est pas utile de lister certains aliments pour lesquels il ne devrait pas y avoir de problèmes de rangement tels que beurre, glace, conserves en boîte, sucre , café , farine, mais plutôt insister sur des aliments où il peut y avoir des controverses de la part des élèves en fonction des pratiques familiales: œufs, légumes frais, bananes, huile, lait et crème UHT, café..
pour l'accès à Internet, cibler à l'avance les sites de recherche
Proposer peut être un document sur la gestion du réfrigérateur : « first in, first out » (il existe aujourd'hui des réfrigérateurs FIFO qui gèrent automatiquement ce concept)
Si vous proposez dans la liste des produits UHT, prévoir un document ressources sur le traitement UHT et ses conséquences sur la conservation de ces produits

DOCUMENT DE TRAVAIL

Situation problème n°3

Domaine	Préparation de produits culinaires
Compétences	C315 : Réaliser des préparations alimentaires simples : Eplucher à la main des légumes ou des fruits Exigences retenues : Choix du matériel - Respect du protocole - Qualité de l'épluchage - Geste adapté
Objectifs	
Situation problème	Après un repas servi, des clients font remarquer que la salade de fruits contenait des pépins et des morceaux durs. Que s'est-il passé ?
Hypothèses	- « S'ils sont pas contents, ils n'ont qu'à aller manger ailleurs » - « Les pommes étaient mal épluchées » - « Le cuisinier a laissé tomber des trucs dedans » - « on n'a pas utilisé les bons couteaux » - « J'ai pas trouvé le vide-pomme » - « on a pas fait attention aux pépins qui restaient » - « les pommes étaient pourries »
Ressources **Consignes de travail**	Séance 1 : Document listant les critères de refus des aliments à réception (« pommes pourries »). Recherche sur internet sur la qualité des préparations, mise en commun oralement (« s'ils sont pas contents … », « des trucs dedans »). Pomme bien épluchée, coupée en 4 et vidée correctement. Test épluchage avec vide-pomme et sans vide-pomme (« pas trouvé le vide-pomme ») - Conclusion : on peut faire sans. Recherche sur internet de différentes recettes (« ôter les pépins»), comparer (sans peau, avec peau Fiches organisation du poste épluchage avec le matériel utilisé. Séance 2 : Réaliser un épluchage correct Présentation de plusieurs végétaux bien épluchés : pomme, orange, kiwi, pomme de terre. Activité : Observer et trouver les critères de réussite. Fiche technique épluchage : geste et sécurité Document simple sur l'oxydation : définition, description noms des fruits qui s'oxydent et mesures de prévention Evaluation formative: Réaliser une salade de fruits. Ressources : → Fiche avec différents ustensiles de cuisine, faire cocher ceux nécessaires au poste épluchage → Fiche avec ingrédients et quantités. L'élève doit lister les étapes. Correction au tableau. → Différents ingrédients nécessaires. Après la réalisation, comparaison du résultat avec les critères de réussite. Rapprocher du document sur la qualité.

Commentaires

globalement le principe de la situation problème est respecté ; elle peut être mise en oeuvre telle quelle

DOCUMENT DE TRAVAIL

Situation problème n°4

Domaine	Préparation de produits culinaires
Compétences	C31 REALISER DES PREPARATIONS ALIMENTAIRES Sous compétences : C315 Conduire des techniques de cuisson dans un liquide
Objectifs	
Situation problème	Au restaurant pédagogique de la Segpa, un convive se plaint de pâtes au beurre trop collantes et très molles. Que s'est-il passé ?
Hypothèses	• Les pâtes trop cuites • Pâtes pas assez cuites • Trop d'eau • Pâtes : date de péremption dépassée • Pas assez d'eau • Fallait cuire les pâtes à l'eau froide • Fallait cuire les pâtes à l'eau chaude • Les clients sont difficiles • Casserole usagée • Casserole trop petite • Pas assez de beurre • Pâtes laissées trop longtemps égouttées • Pas assez remuées pendant la cuisson
Ressources	Marmites Spatules rigides Passoire Pâtes Sel ou bouillon cube Matières grasses (huile d'olive) documents : emballage des pâtes ; livre de cuisine ; accès internet Fiche technique des cuissons dans un liquide comprenant : - temps de cuisson (S4) - date d'utilisation optimale (S2) - mode de préparation : gamme opératoire (S4) - modification physico-chimique de l'amidon lors de la cuisson (S2) Enoncé du danger d'origine thermique (S5)
Consignes de travail	*Groupes de deux élèves réalisant chacun des expériences* - Temps de cuisson des pâtes trop long - Temps de cuisson des pâtes trop court - Cuisson : départ eau froide - Cuisson : départ eau bouillante - Cuisson dans grand volume d'eau - Cuisson dans petit volume d'eau - Pâtes laissées longtemps égouttées

Commentaires
globalement le principe de la situation problème est respecté ; elle peut être mise en œuvre telle quelle

DOCUMENT DE TRAVAIL

Situation problème n°5

Domaine	Préparation de produits culinaires
Compétences	Acquisition en S1 microbiologie appliquée
Objectifs	
Situation problème	A la rentrée des vacances de Noël, Adeline élève de 3ème SEGPA à LYON rentre en classe. Le professeur du plateau technique HAS constate sa pâleur et un vilain pansement à son doigt et lui demande ce qui lui est arrivé. Adeline répond : « je me suis fait une petite coupure en lavant les couteaux de notre repas de Noël à la SEGPA. mon doigt est tout vert ! » - qu'est-ce qui arrive à Adeline ?
Hypothèses	elle est toute pâle, elle est malade retenue elle a attrapé la grippe retenue - il faut appeler l'infirmerie, le SAMU, les pompiers ne répond pas à la question - elle aurait du changer son pansement reformulation : elle n'a jamais changé son pansement il doit y avoir plein de microbes sur son doigt retenue la coupure s'est infectée retenue elle n'a pas désinfecté le jour où elle s'est coupée retenue - le couteau était sale) reformulation : l'eau de vaisselle était sale) l'incident l'eau de vaisselle et le couteau étaient sales et elle n'a pas soigné la coupure une petite coupure c'est rien, ça peut pas faire ça reformulation : une petite coupure ne s'infecte pas - elle n'avait pas mis de gants ne répond pas à la question
Ressources	Document 1 : un compte-rendu de l'infirmerie suite à la visite d'Adeline Document 2 : les trois affichettes du Ministère de la Santé pour la campagne de prévention contre la grippe H1N1 Document 3 : résultats d'un prélèvement effectué au self du collège par le Service Départemental d'Hygiène Document 4 : schéma montrant l'inflammation d'une plaie suite à la pénétration d'une écharde (livre de VSP : l'agression microbienne)
Consignes de travail	

Commentaires

Pourquoi les affichettes sur la grippe H1N1, quel rapport avec l'infection du doigt ?
On peut garder les hypothèses :
- *il faut appeler l'infirmerie, le SAMU, les pompiers* car vous proposez en doc 1 un compte rendu de l'infirmerie donc on peut toujours parler de la nécessité d'une intervention d'un professionnel de la santé en cas d'infection ou de blessure + faire le lien avec le SST si les élèves le passent
- *elle n'avait pas mis de gants* : cela permet d'aborder la sécurité et le port des EPI pour éviter ce genre de blessure

Prévoir dans les documents ressources :
- un doc sur la vaccination contre le tétanos
- Un doc sur l'antisepsie
- des photos sur l'évolution d'une plaie : il y en a bq sur google image
- un doc sur les micro organismes

DOCUMENT DE TRAVAIL

Situation problème n°6

Domaine		**Entretien du linge**	
Compétences		**Trier le linge sale**	
Objectifs		Amener les élèves à préparer les articles en vue du lavage en machine : vider les poches, trier le linge en fonction de la couleur, nature des tâches, composition des tissus.	
Situation problème		Suite à un repas pédagogique, les élèves collectent tout le linge qui a été utilisé. Tout ce linge doit-être lavé pour être réutilisé le prochain cours. Comment doit-on le mettre dans la machine ?	
Hypothèses		charger la machine tant que ça rentre ; séparer le blanc et le noir ; séparer les vêtements et les torchons ; regarder s'il n'y a rien dans les poches ; le linge qui ne semble pas sale ce n'est pas la peine de le laver ; je le ramène chez moi, ma mère le fera ; il ne faut pas tout laver ensemble mais on a une seule machin ; le torchon est trop sale, on va le jeter	
Consignes de travail		Consignes	Ressources
Ressources	**Activité 1**	Se mettre à deux, Ecrire sur une feuille toutes les propositions auxquelles vous pensez	Un tas de linge avec un ou deux articles de chaque catégorie de linge, de couleurs, de degré de salissures, de matière différents (blouses, vestes, pantalons de la tenue du cuisinier, jupes des serveuses, pantalons et chemises des serveurs (serveuses), tabliers, nappes, torchons, lavettes, liteaux.)
		Activité élève Ecrire les propositions *Activité professeur* Ramasser les feuilles, Retranscrire toutes les hypothèses émises par les élèves au tableau	
	Activité 2	Former 4 binômes A partir du document distribué par le professeur, validez des hypothèses choisies dans la liste inscrite au tableau et en proposer d'autres si vous le jugez nécessaires. La classe écoute chaque rapporteur et pose des questions si nécessaires	documents -sur les symboles d'entretien du linge -sur le traitement des tâches (huile, chocolat, vin, …) -sur un scénario d'un linge qui a déteint et sali le reste de la machine -sur un lige qui a rétréci au lavage
		Activité élève Ecrire sur une feuille les hypothèses validées et les nouvelles propositions *Activité professeur* Choisir un rapporteur de chaque groupe pour présenter et expliquer leur choix et propositions Donner la parole à chaque rapporteur et poser des questions si le choix n'est pas clair par rapport au document, rectifier les erreurs. Effacer les hypothèses éliminées, compléter les propositions manquantes, distribuer le reste des documents à chaque élève.	
	Activité 3 : Evaluation formative	I/ Tracer le tableau suivant. Chaque colonne représente une corbeille à linge dans laquelle, on va mettre le linge préparé pour le lavage. En vous aidant des 4 documents (symboles d'entretien du linge, linge qui déteint, traitement des taches) et après avoir suivi les exposer des différents camarades, ranger le linge de la liste ci-dessous dans la colonne correspondante. Liste de linges : 4 blouses blanches de la tenue de cuisine dont présente une tâche d'huile, 3 tabliers blancs dont un est tâché par du chocolat, 2 pantalons noirs bon teints en coton, 3 chemises blanches en soie, 6 nappes avec une nappe ayant une tâche de vin.	

Corbeille 1: coton et/ou polyester blanc lavable à 90℃	**Corbeille 2** : linge délicat blanc lavable à 30℃	**Corbeille 3** : linge de couleur résistant, lavable à 40℃	**Corbeille 4** : linge qui peut déteindre	**Corbeille 5** : linge tâché à traiter avant le lavage en machine

2/ Pour le linge présentant des poches, indiquer ce qu'il faut faire avant de les ranger dans l'une ou l'autre des corbeilles

Commentaires :

Il est intéressant de garder aussi quelques hypothèses des élèves qui ne relèvent pas directement du tri du linge en fonction de la T°ou de la matière, comme celles : regarder s'il n'y a rien dans les poches : un document du fabriquant sur les pannes des lave-linge liés aux objets oubliés dans les poches du style : « **Votre machine fait son cycle, mais ne vidange pas et ne n'essore pas** »
Pompe de vidange bloquée (intrus, pièces de monnaie etc., ou tuyau de sorti de cuve bouché), ou bien bobine grillée. »
le torchon est trop sale, on va le jeter ; un document sur le coût d'un cycle de lavage et le coût des torchons
charger la machine tant que ça rentre : un document sur la capacité de chargement des laves linge du style :

	Les fonctions "avancées"
	La fonction "capacité variable automatique": pratique, elle détermine automatiquement en fonction du poids du linge la quantité d'eau nécessaire, voire le temps, pour laver au mieux votre linge.
	La fonction "demi-charge": économique, elle permet de réduire les consommations d'eau et d'électricité lorsque la quantité de linge n'est pas suffisante au regard de la capacité de votre machine.
	L' "anti-balourd": Si le tambour est trop chargé, l'essorage ne se déclenchera pas afin de préserver le mécanisme du lave-linge.

Complément de l'article d'Accueillir Magazine Le prix du blanchissage p

LE PRIX DE REVIENT D'UNE LES

	Notre Article
LE MATERIEL	
Prix à l'achat du lave-linge	462
Durée de vie, nombre total de cycles de lavage	1000
Coût du matériel par lessive	**0,46**
LE CYCLE DE LAVAGE STANDARD	
Capacité de la machine	6
Consommation en eau d'un cycle coton 40°	52,2
Consommation électrique	1,2
Durée d'un cycle de lavage coton 40°	125
Consommation lessive	120
Consommation assouplisseur	50
LA LESSIVE ET L'ADOUCISSANT	
Prix du baril de lessive	10
Nombre de kilos	2,97
Prix au kilo	3,37
Coût du produit pour une lessive	**0,40**
Prix du bidon d'adoucissant	4
Nombre de litres	3
Prix au litre	1,33
Coût de l'adoucissant pour une lessive	**0,07**
L'ELECTRICITE	
Prix du kWh	0,1074
Coût électrique pour une lessive	**0,27**
L'EAU	
Prix d'1 m3, 1 000 litres	2,56
Coût de l'eau pour une lessive	**0,13**
Le Matériel	**0,46**
La Lessive	**0,40**
L'Assouplisseur	**0,07**
L'Electricité	**0,27**
L'Eau	**0,13**
PRIX DE REVIENT D'UNE LESSIVE	**1,33**
PRIX DE REVIENT DU KILO	**0,22**
PRIX DE REVIENT POUR 150 LESSIVES	**200**

DOCUMENT DE TRAVAIL

Situation problème n°7

Domaine	**Entretien du linge**
Compétences	**C351**- Préparer les matériaux souples en vue du lavage : Décodage correct des symboles d'entretien Prise en compte de la nature des textiles
Objectifs	Etre capable de lire une étiquette de code d'entretien Etre capable de vérifier les poches
Situation problème	Je viens de réceptionner la corbeille de linge sale de la cuisine (tenues) en vue d'assurer son entretien. Comment préparer ce linge pour le lavage ?
Hypothèses	Je le lave à la machine Je mets de la lessive Je mets de la javel Je sépare les couleurs Je regarde l'étiquette Je vide les poches Je regarde les tâches Je le porte au pressing Je le porte à la laverie Je le donne à la lingerie du collège …/…
Ressources	Recherche internet des symboles d'entretien Livre avec code d'entretien Planche avec interprétation des signes du code d'entretien Fiches métiers : employé de pressing employé de blanchisserie Une corbeille de linge sale par groupe / tenue professionnelle
Consignes de travail	Groupes de 2 ou 3 Possibilité de trier le linge /en tenue (blouse, gants) Codes d'entretien à disposition

Commentaires
Sélectionner les hypothèses qui ont un lien entre elles et répartir ainsi la validation ou l'invalidation de celles ci par groupes
Prévoir la réalisation d'un document final sur le tri du linge par les élèves à partir de tout ce qui a été validé
Cela peut être la création d'une frise murale avec les différentes étapes du tri du linge en photos (photos réalisées par les élèves) et quelques compléments écrits de savoirs associés

DOCUMENT DE TRAVAIL

Situation problème n°8

Domaine	Entretien du linge
Compétences	C351- Trier du linge : –repérer le code d'entretien –décoder le code d'entretien –appliquer le code d'entretien –évaluer le degré de salissures –identifier la composition des textiles C352- laver du linge en machine : –remplir correctement la machine –choisir et doser le/les produits (s) –choisir le programme
Objectifs	trier du linge et de le laver en machine
Situation problème	Christopher prend son travail de serveur de restaurant. Le patron lui dit : « Mais, ton pantalon est trop court ! Ta chemise est rosée et semble même tâchée de gras !.. Elle était impeccable la dernière fois ! Comment expliquez-vous ces changements ?
Hypothèses	
Ressources	–documents sur le code d'entretien : signification des codes et symboles –documents sur les produits lessiviels, les détachants, le nettoyage à sec –documents sur les grandes catégories de textiles, leur composition et caractéristiques –documents sur l'effet de la chaleur sur les textiles+ tests –mode d'emploi du lave linge –échantillons de tissu de toutes natures pour des essais
Consignes de travail	

Commentaires
Les essais prévus sur les échantillons de tissus doivent être réalisés uniquement en fonction des hypothèses des élèves
Idem pour les tests sur les textiles liés à la chaleur

DOCUMENT DE TRAVAIL

Situation problème n°9

Domaine	Entretien du linge
Compétences	C352 : Conduire le lavage en machine
Objectifs	
Situation problème	« Les élèves mettent en marche une machine avec 8 tenues professionnelles de cuisine. Le cycle de lavage s'est terminé mais le linge n'est pas essoré » Que s'est-t-il passé ?
Hypothèses	• Le matériel n'est pas bon, ne vaut rien. • Mise en cause d'un camarade dans la programmation. • Il y a eu une coupure de courant pendant le cycle. • La machine est en panne. • Quelqu'un a touché la machine pendant le cycle. • La machine était trop chargée. • Il y a eu une coupure d'eau pendant le cycle. • La porte était mal fermée. • Un vêtement s'est coincé.
Ressources	• Fiche technique du lave-linge. • Protocole d'utilisation du lave-linge. • code d'entretien des textiles (voir le cours).
Expérimentation	• Faire peser le linge (8 tenues). • Vérifier l'arrivée d'eau du lave-linge.
Consignes de travail	Réfléchir au choix du programme en fonction du code d'entretien.

Commentaires

Pour les hypothèses :

- *La porte était mal fermée, Quelqu'un a touché la machine pendant le cycle, Mise en cause d'un camarade dans la programmation.* : prévoir une documentation sur l'organisation du travail, qui fait quoi, et sur la sécurité

DOCUMENT DE TRAVAIL

Situation problème n°10

Domaine	Entretien du linge
Compétences	C1-11 Repérer des documents nécessaires à la réalisation d'une tâche. C2-11 Ordonner le poste de travail. C2-12 Organiser ses déplacements dans un local ou une aire de travail. S3 Indication de la fonction des différentes zones. Repérage sur le plan du circuit du linge. Identification des textiles par la lecture des étiquettes. Décodage des codes d'entretien. C3-51 Préparer les matériaux souples en vue du lavage (réceptionner, visiter, trier). S5 Énoncer et justification des différents éléments des tenues professionnelles en préparation. C4-11 Transmettre des informations écrites ou orales collectées. C4-13 Compléter des documents techniques. S6 Accueil, prise de contact. S5 Énoncé du message à transmettre au responsable dans me cas d'anomalies repérées.
Objectifs	
Situation problème	Il est demandé à l'élève responsable du lavage, de vérifier chaque panier dans la zone sale, en sachant qu'il y a un nombre de tenues complètes à respecter avant la mise en machine à laver. En faisant le comptage des pièces de chaque paniers, il se rend compte qu'il manque des éléments dans certains. Que s'est-il passé?
Hypothèses	Hypothèses suggérées par le groupe d'élèves à qui la question a été posée : • oubli dans la cuisine • parti à la maison avec quelques éléments de la tenue • dispersé ses affaires dans la cour • il n'en avait pas • il s'est fait racketter • il a déchiré sa tenue • la personne qui a réceptionné a perdu des éléments de la tenue.
Ressources	Ressources : • Schéma des différentes pièces que comportent une tenue complète • Fichiers manuels ou informatisés • Chariots de linge sale (plusieurs compartiments) • Table de tri Planning de répartition des tâches dans l'équipe.
Consignes de travail	

Commentaires

D'après les hypothèses émises ; il parait difficile de valider et surtout de vérifier grâce à la validation les compétences et savoirs que l'on veut atteindre

La situation problème ainsi posée ne permet pas d'aborder dans S3 *: Identification des textiles par la lecture des étiquettes.et Décodage des codes d'entretien.*

Si l'objectif visé est : *le tri du linge,le respect des zones, du circuit et le respect des codes d'entretien en fonction des étiquettes sur le linge,* alors peut être faudrait il reformuler la situation problème comme ci-dessous, afin de permettre aux élèves de formuler des hypothèses + constructives.

Il est demandé à l'élève responsable du lavage, de vérifier chaque panier dans la zone sale, en sachant qu'il y a un nombre de tenues complètes à respecter avant la mise en machine à laver. Or l'élève se rend compte que Le contenu des paniers est mélangé, les tenues sont incomplètes. Que faire pour que le circuit du tri du linge soit respecté et efficace ?

DOCUMENT DE TRAVAIL

Situation problème n°11

Domaine	Entretien des locaux et des équipements
Compétences	**Réaliser** C 34 Assurer l'entretien des locaux, matériel et équipement C 341 Préparer les matériels d'entretien C 342 Préparer les produits C 344 Mettre en œuvre des techniques d'entretien des équipements **s'informer** C11 Rechercher des informations C111 Repérer des documents nécessaires à la réalisation d'une tâche simple
Objectifs	Assurer l'entretien de l'acier inoxydable pour préserver son aspect
Situation problème	A la cafétéria casino, le responsable des cuisines demande à la personne chargée de l'entretien de nettoyer les portes de l'armoire réfrigérée qui sont en acier inoxydable. A la fin du travail, il constate : « oh ! lala ! les portes de l'armoire réfrigérée sont toutes rayées et il reste des traces » Que s'est-il passé ?
Hypothèses	C'était déjà fait Il a gratté avec un couteau Il a écrit les initiales de sa copine Il a gardé sa gourmette En passant, il a rayé la porte avec son chariot Il a pris un tampon abrasif Il a nettoyé qu'avec de l'eau Il n'a pas mis de produit d'entretien Il n'a pas pris le bon produit…..
Ressources + expérimentation	Montrer un récipient neuf en acier inoxydable Donner un morceau d'acier inoxydable par groupe avec différents produits : Détergent ; crème à récurer ; crème spéciale inox Et différents matériels : Eponge ? ; Lavette ; Tampons abrasifs vert noir rouge Montrer des photos de ? Faire des recherches sur internet.
Consignes de travail	

Commentaires
Peut être proposer des étiquettes de produits d'entretien spécifiques pour l'inox
Attention à sélectionner à l'avance les sites internet plutôt que laisser une recherche libre
Proposer aussi un document relatant les qualités et intérêts de l'inox quant à son utilisation dans le milieu professionnel de la restauration
Penser à la restitution finale collective des groupes : par exemple créer une fiche technique pratique sur l'entretien d'un meuble en inox dans une cuisine de collectivité

DOCUMENT DE TRAVAIL

Situation problème n°12

Domaine	Entretien des locaux et des équipements
Compétences	C 344 Mettre en œuvre des techniques d'entretien des équipements. C 342 Préparer les produits (dosage correct) C 111 Repérer des documents nécessaires à la réalisation d'une tâche simple C122 Déchiffrer un document technique simple + Compétences C42 : S'intégrer dans une équipe.
Objectifs	
Situation problème	 Les plaques vitrocéramiques de la cuisine sont sales et fument lorsqu'on les allume (sous-entendu : alors que les élèves de la classe de la veille sont censés les avoir nettoyées). Pourquoi ? (Dans la situation réellement vécue au collège de Margencel : les élèves ont tendance à faire déborder le contenu de leur casserole (cas de la sauce Béchamel par exemple) ou lorsqu'ils font revenir des légumes à la poêle. Par manque d'organisation et parce que ces plaques mettent très longtemps à refroidir, le nettoyage de cet équipement est parfois mal fait.)
Hypothèses	Hypothèses d'évitement « Eux ne le font jamais » ; « Ils sont sales » ; « Ils s'en moquent », « Ce sont des fainéants »… « Ils ne savent pas le faire » ; « Ils ne sont pas perfectionnistes » « On ne sait pas le faire » ; « C'est à vous (le prof) de contrôler le travail »… Hypothèses erronées ou non mais recevables : Les plaques ne sont pas de bonne qualité On a toujours un problème de temps (lors de la remise en état de la cuisine pédagogique.) Les plaques mettent beaucoup de temps à refroidir On a peur de se brûler Parce qu'on ne peut pas utiliser la raclette en caoutchouc, ou les produits habituels… Parce que les plaques sont difficiles à nettoyer….
Ressources	Travail en groupe dans le but de faire élaborer par les élèves un document de synthèse : comment nettoyer les plaques vitrocéramiques en toute sécurité. les étiquettes ou les fiches techniques de produits : détergent désinfectant, détergent tous usages concentré, produit spécial « vitroclean » le mode d'emploi des plaques les fiches de déroulement du TP (objectif : indiquer le moment propice au nettoyage des plaques au vu du déroulement de la matinée) les fiches de postes (si l'enseignant travaille ainsi) des éléments de sécurité (risques de brûlure thermique et chimique) la présentation d'un nouveau matériel : les lames en métal qui permettent de service de « racler » les vitres. Testées par un de ses enseignants, ses lames permettent, de décoller, avec patience et soin, les salissures (souvent graisses ou sucres carbonisées) séchées, refroidies et ré-imbibées avec un détergent. *Conclusion* Ce travail peut permettre de proposer aux élèves un « plan de nettoyage » et la présentation d'un nouveau matériel, en attirant toutefois leur attention sur la dangerosité de ce dernier (travail obligatoirement sous la surveillance de l'enseignant pour éviter les manipulations malheureuses et dangereuses de l'objet, voire le vol des lames).
Consignes de travail	
Commentaires globalement le principe de la situation problème est respecté ; elle peut être mise en œuvre telle quelle	

DOCUMENT DE TRAVAIL

Situation problème n°13

Domaine	Entretien des locaux et des équipements
Compétences	S4. Organisation de la production des services Technique d'entretien : type d'entretien à mettre en œuvre selon la salissure S3. Organisation des locaux : Produits d'entretien - indication du produit adapté à l'entretien C343. Mettre en œuvre des techniques d'entretien courant des surfaces : dépoussiérage manuel et mécanique ; lavage et séchage manuel et mécanique ; lustrage
Objectifs	
Situation problème	Lors de votre arrivée en classe, vous constatez que les élèves du cours précédent ont fait un goûter. Des miettes de gâteaux et des résidus de chocolat sont éparpillés sur votre table. Vous avez besoin de la table pour travailler. Que faites-vous?
Hypothèses	- « je nettoie pas, c'est pas moi qui ait sali » - « Je change de place » - « Je prends du « pchit » et la raclette » - « Je prends une éponge et de l'eau » - « Je prends tel ou tel produit » - « Je mets les miettes par terre avec ma main » - « Je frotte avec une éponge » - « Je nettoie pas » - « je travaille sans nettoyer la table » - …. classer les hypothèses en 3 catégories : éliminer les réponses « je nettoie pas... » où il n'y a pas d'action concrète en le justifiant par le savoir être (respect du travail des agents d'entretien, travail d'équipe, apprentissage des comportements professionnels...) *Hypothèses en lien avec les techniques employées (on frotte...) *Hypothèses en lien avec les produits *Hypothèses en lien avec le matériel
Ressources **Consignes de travail**	*Pour les hypothèses en lien avec les techniques employées :* visionner des vidéos ou déchiffrer des photos avec différentes techniques. Expérimentation du geste. Les techniques illustrées par des photos pourront constituées une trace écrite que nous pouvons compléter par un rapide commentaire (type de surface...). *Pour les hypothèses en lien avec les produits:* réalisation d'expérience: nettoyer avec de l'eau, puis lectures des étiquettes des produits utilisés en atelier, nettoyer avec le produit adapté et choisi par l'élève en fonction de la lecture sur étiquette. La trace écrite pourra être l'élaboration d'un tableau avec les différentes tâches (adhérentes ou non), les catégories de produits et leurs actions. *Pour les hypothèses en lien avec le matériel:* distribuer des fiches techniques de matériel et expérimentations avec les élèves- Les fiches techniques constitueront des traces écrites

Commentaires

Les fiches techniques constitueront des traces écrites : il y a peu d'hypothèses liées au matériel
Peut être prévoir un document sur l'utilisation des lavettes et des codes couleurs et réaliser une fiche technique sur l'utilisation des lavettes et leur entretien
On peut aussi faire réaliser une fiche technique collective à tous les groupes sur l'entretien d'un plan de travail

DOCUMENT DE TRAVAIL

Situation problème n°14

Domaine	Entretien des locaux et des équipements
Compétences	C34 : assurer l'entretien des locaux
Objectifs	
Situation problème	Dans la salle de restaurant, dont le sol est recouvert de dalles plastiques, Marie renverse le sucre lors du service du café aux professeurs. Comment peut-elle agir ?
Hypothèses	1- Hypothèses élèves 1. – le dire au professeur 2. – ramasser le sucre 3. – nettoyer 4. – l'agent de service le fera 5. – il y a du gaspillage : qui va payer ? 6. – c'est de sa faute, elle doit ramasser et nettoyer 7. – elle s'excuse 8. – aspirer 2- Sélectionner les hypothèses : 2, 3, 8 3- Hypothèse non sélectionnées : 4 (ce n'est pas le travail de l'agent, car cela s'est passé dans notre atelier) 5 (c'est un risque éventuel d'apprentissage : notion de gaspillage) 1, 6 (le professeur était là : il a vu)
Ressources	4- Ressources : C341 : préparer le matériel C342 : préparer les produits C343 : mettre en œuvre des techniques de dépoussiérage manuel d'un sol
Consignes de travail	5- Résolution du problème : travail en groupe Groupe 1 : travail dans le local entretien des locaux où le professeur aura sélectionné le matériel nécessaire en prenant soin d'enlever ce qui est inopportun Groupe 2 : travail sur fiche en sélectionnant le matériel et produit nécessaire au balayage humide par découpage Groupe 3 : éventuellement travail sur l'aspirateur (inconvénients, nuisances sonores, pollution) 6- Synthèse du travail de groupe : sélection matériel adapté à la situation ; produit adapté à la situation ; travail sur la technique

Commentaires

- Pour les hypothèses 5,6 7 : elles peuvent en effet ne pas être retenues car elles ne vont pas valider l'objectif sur l'entretien d'un sol, néanmoins dans le contexte de la situation problème, vous pouvez aborder le comportement à adopter de la part du personnel de restauration , face à la clientèle et plus particulièrement dans une situation de conflit ; Maîtrise des émotions et prise de recul, Techniques anti-stress au poste de travail, etc..si cela fait partie du référentiel

La situation problème permettant ainsi d'aborder 2 thématiques du référentiel

DOCUMENT DE TRAVAIL

Situation problème n°15

Domaine	Entretien des locaux et des équipements
Compétences	C34 Assurer l'entretien des locaux, des matériels et équipements C345;Mettre en œuvre des techniques de désinfection des surfaces.
Objectifs	
Situation problème	Plan de travail en acier inoxydable souillé avant le commencement du TP préparation culinaire
Hypothèses	1/Hypothèses émises par les élèves: A) je mets tout par terre B) c'est pas nous qui avons sali ,on est pas des "bonnes" C)il faut appeler ceux qui ont sali D) j'utilise les autres plans de travail ,on a pas besoin de celui là E) j'utilise une éponge F)je prends du produit vaisselle et de l'eau G) je souffle dessus H) je prends un torchon et je frotte en faisant des ronds I) j'enlève avec une pelle et une balayette
Ressources	2/ 4groupes se détachent en fonction de ces hypothèses . Groupe 1 : hypothèses A B C D G : concernent le comportement professionnel, les contraintes du métier et la traçabilité . Savoirs associés S1 microbiologie : hygiène des surfaces ; C361/vérifier la qualité du résultat, C421 etC422 : contraintes de travail au sein d'une équipe. Ressources permettant la validation : - lecture fiche de poste et planning, plans de nettoyage ; intervention personnel d'entretien de l'établissement (contraintes professionnelles),film sur la restauration collective . Groupe 2 : hypothèses E,F,H : utilisation des produits Ressources permettant la validation: documentation technique, catalogue des produits utilisés présélectionnés, échantillons de 3 produits : 3 -produit vitres-produit détergent désinfectant -crème antiseptique pour les mains Groupe 3 : hypothèses : I : utilisation du matériel Ressources permettant la validation: film sur l'entretien des plans de travail et les lavettes de couleur, fiches fournisseurs, échantillons. Groupe 4 : hypothèse H: technique mode opératoire Ressources permettant la validation : film, photos, démonstration agents collège ; exercice par un élève, reproduction de la situation visualisée puis validation si correcte : fiche technique
Consignes de travail	

Commentaires
Rédiger davantage la situation problème en incluant l'élève ou une personne face à une tâche
Vous trouvez le Plan de travail en acier inoxydable souillé avant le commencement du TP préparation culinaire. Que faites-vous ?
Situation complète ainsi que les ressources : peut être mise en œuvre telle quelle

DOCUMENT DE TRAVAIL

Situation problème n°16

Domaine	Entretien des locaux et des équipements
Compétences	***C34 Assurer l'entretien des locaux, matériels et équipements*** - C341 Préparer les matériels d'entretien - C342 Préparer les produits - C345 Mettre en œuvre des techniques de désinfection des surfaces, des matériels et des équipements
Objectifs	
Situation problème	Au retour de vacances, les élèves de 4ème veulent réaliser une préparation en cuisine. Mais les plans de travail en acier inoxydable sont mal nettoyés, ont des traces et des salissures. Comment se fait-il que les plans soient dans cet état ?
Hypothèses	**Quelques hypothèses émises par les élèves :** Les plans n'ont pas été nettoyés Il y avait trop de produits Les plans n'ont pas été rincés Quelqu'un a resali par derrière Les plans de travail ne sont pas en bon état Ce n'est pas nous qui l'avons Sali pourquoi on devrait les nettoyer Le produit utilisé n'était pas efficace Le matériel utilisé n'est pas en bon état Le matériel utilisé n'est pas propre
Ressources	Le matériel présent dans le local technique Différents emballages de produits, avec une étiquette à lire Notice d'entretien fournis par les fabricants Petit texte ou article donnant les définitions de détergents et désinfectants Des pictogrammes Des photos ou images mises dans le désordre et à remettre dans l'ordre concernant le protocole d'entretien des plans de travail
Consignes de travail	➢ **Vérification des hypothèses** Répartir les hypothèses par groupe d'élèves. Chaque groupe d'élèves travaille sur une ou deux hypothèses. ➢ **Synthèse** Faire une synthèse pour réaliser une fiche technique concernant l'entretien des plans de travail Faire effectuer l'entretien des plans de travail

Commentaires globalement le principe de la situation problème est respecté ; elle peut être mise en œuvre telle quelle

DOCUMENT DE TRAVAIL